



**PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES HOMMES
ET DES FEMMES D'UNE FILIÈRE D'EXCEPTION**

25-31 OCTOBRE 2014
VISITES/ÉCHANGES/DÉGUSTATIONS

LES PORTES OUVERTES PRÈS DE CHEZ VOUS SUR :

la-Viande.fr



#madeinviane

La filière française de l'élevage et des viandes, en 2014, c'est près d'un demi-million de professionnels. Et d'ici 2018, c'est plus de 20 000 emplois à pourvoir ! Ces chiffres montrent combien ce secteur d'activité compte dans l'économie française et participe à la dynamique sociale du pays. Et c'est bien chaque maillon de la chaîne qui y contribue.

Les femmes et les hommes de la filière, unis dans leur mission de vie et leur responsabilité alimentaire et nutritionnelle, **ont décidé aujourd'hui de partager leur culture et leur passion** pour permettre à tous de découvrir leur savoir-faire et leurs métiers contemporains.

Sur le thème fort des Rencontres MADE in VIANDE, les acteurs de la filière ouvriront leurs portes du 25 au 31 octobre 2014 partout en France, pour accueillir le grand public, dialoguer, échanger et réaffirmer leurs engagements.

Conçues et proposées par INTERBEV, ses Organisations Nationales et ses Comités Régionaux, **les Rencontres MADE in VIANDE** seront des journées festives, riches en découvertes et en expériences.

Cet événement sera également l'occasion de mettre en lumière les valeurs qui fédèrent les professionnels et fondent l'avenir de cette filière citoyenne engagée, dynamique et proche de tous les territoires. Ce sera aussi l'opportunité de valoriser le potentiel de débouchés et les multiples perspectives d'emplois qu'offrent ces métiers souvent méconnus.

Nous espérons que cette première édition rencontrera un vif succès auprès du public afin de pérenniser ce rendez-vous pour les années à venir : une belle manière de célébrer et de renforcer le lien qui unit la filière à la société française et à tous les consommateurs.

Dominique Langlois
Président d'INTERBEV



Les Rencontres MADE in VIANDE

UNE INITIATIVE DE PREMIER CHOIX !

Des Rencontres inédites

La filière élevage et viande s'ouvre pour un grand rassemblement festif et pédagogique du 25 au 31 octobre 2014. Cette première édition est l'occasion pour le grand public, de rencontrer les hommes et les femmes de la filière, de découvrir leur lieu de travail, de partager leur passion de leur métier et d'échanger avec eux sur l'avenir de ce secteur d'activité.



Des Visites & des Découvertes de lieux insolites

Le grand public est invité à partir à la rencontre de tous les acteurs de la filière : fermes d'élevage, centres de tri et d'allotement, marchés aux bestiaux, entreprises de viande, ateliers de découpe et de transformation, restaurants, grandes surfaces, boucheries et triperies artisanales...



Une signalétique commune déclinée sur le ton de la convivialité

Afin de porter les couleurs des rencontres MADE in VIANDE, tous les professionnels participant à l'événement bénéficient du même matériel de communication : affiches, dépliants d'information, animations vidéo, bannières, fanions... Et pour habiller le point d'accueil de chaque porte ouverte sous le signe de la convivialité, même la nappe MADE in VIANDE est prévue !

Bâche



Affiche



Fanions



Nappe



Dépliant



Les villages MADE in VIANDE

PARIS NANCY ANGERS ET SAINT-ETIENNE sur le grill

Des dégustations & des animations ludiques... des ateliers d'orientation professionnelle

Pour donner le coup d'envoi **des Rencontres MADE in VIANDE**, 4 villes de France accueillent un village **MADE in VIANDE** : un site d'animations, de dégustations et de jeux à destination des enfants, ouvert gratuitement à tous.

L'occasion également de découvrir les différents métiers de la filière élevage et viande et de s'informer sur ses perspectives d'avenir.



ANIMATIONS

Savoir-faire et Dégustation

Initiation à l'art de la découpe et présentation du patrimoine culinaire français autour de la viande

- Démonstrations de découpes bouchères
- Grillades-party et dégustations offertes

Filières et Métiers

Rencontres avec les professionnels et les experts Emploi

Présentation et vue d'ensemble des métiers de la filière

- Animation Photocall
- « Jobs meetings » avec la participation des écoles et des professionnels

Naturalité et Environnement

Présentation des systèmes d'élevage français aux enfants, de leur rôle dans l'entretien des paysages mais également de la découverte des animaux d'élevage avec :

- Une gigantesque fresque paysage inspirée de « la Planète, les Hommes, les Bêtes », un univers ludo-pédagogique inédit sur l'élevage d'aujourd'hui qui parle aux enfants. Les plus jeunes pourront la colorier pas à pas et même la retrouver sur le net une fois entièrement peinte.
- Des activités pour les 6-12 ans afin de faire connaître les valeurs portées par les Jolipré, une famille d'éleveurs dans l'air du temps qui agit au quotidien pour préserver l'équilibre entre la planète, les hommes et les bêtes !

INFORMATIONS PRATIQUES

Accueil du public

Samedi 25 octobre 2014

- Angers, Place Leclerc
- Nancy, Place Charles III
- Paris, Place du Palais Royal
- Saint-Etienne, Place Chavanelle

Horaires d'animation

11h00 à 19h00 (Angers - Nancy - Paris - Saint-Etienne)

Suivez le guide !



PROFESSIONNELS

participant aux Rencontres **MADE in VIANDE**

DU 25 AU 31 OCTOBRE 2014

aux côtés des autres acteurs de la filière, nous ouvrent leurs portes en avant-première.



MICHEL BROSSIER

Éleveur Bovin

70 vaches de race Charolaise

49 - Maine et Loire

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

Tout dépend des saisons, mais notre profession est articulée matin et soir autour des soins apportés aux animaux et cela 365 jours par an. Il n'y a pas une journée qui ressemble à une autre, c'est ce qui nous donne envie d'aller plus loin. Il faut être bosseur, passionné et savoir faire face aux aléas.

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

La première vocation d'un éleveur, c'est de produire de la viande. Une exploitation comme la mienne, c'est à peu près 550 portions de viande produites chaque jour de l'année. On est de plus en plus nombreux à vivre sur cette terre et on aura donc de plus en plus besoin de produire de la nourriture. L'enjeu, aujourd'hui, c'est de produire plus et mieux.

« ON EST HYPER INTERDÉPENDANTS ! »

Quelle est votre vision de la filière ?

On est hyper interdépendants ! Je ne suis rien si je ne fais que produire. Il faut bien que quelqu'un vienne acheter mon animal, puis le transforme, le commercialise, le distribue et enfin le cuisine. Ce qui fait l'originalité de notre filière, ce sont ses différents maillons qui imaginent des actions communes. On fait vivre cet « effet » filière qui nous est cher et qui donne plus de sens à nos métiers.

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

Ce qui me motive, c'est tout d'abord de pouvoir parler de mon métier au 21^{ème} siècle. Qui sait encore aujourd'hui comment sont élevés une vache, un agneau ? C'est aussi, l'occasion de pouvoir expliquer clairement, simplement ce que l'on produit et donner envie au public de poser des questions.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Je veux expliquer la cohérence de mon système d'élevage et faire découvrir tous les aspects de mon métier. Je souhaite enfin, montrer les différentes facettes de cette profession. Venez nous voir, le Made in Viande, il est vraiment chez nous !



ALEXANDRE SAUNIER

Eleveur Ovin

600 brebis de race Romane

71 - Saône et Loire

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

Ma principale occupation est de prendre soin de mon troupeau et de mes agneaux au quotidien. Le moment le plus délicat est la mise bas. Cela demande beaucoup de surveillance, mais c'est aussi le moment le plus passionnant de mon activité. Pour exercer mon métier, il faut avoir de la patience et être un bon gestionnaire.

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

La profession de moutonnier a évolué ces dernières années grâce, notamment, au programme de la Reconquête Ovine, qui porte sur la technicité des élevages, la formation, le renouvellement des éleveurs et l'appui à l'installation. De plus, les techniques d'élevage se sont modernisées, ce qui permet d'avoir aussi du temps pour soi.

« JE SUIS FIER D'ÊTRE UN DES PREMIERS MAILLONS DE LA FILIÈRE »

Quelle est votre vision de la filière ?

Je suis fier d'être un des premiers maillons de la filière.

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

Je souhaite que ces rencontres améliorent la vision des consommateurs vis-à-vis des éleveurs. Leur donner une image plus réaliste et moderne de notre profession.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Octobre est la période des naissances. Le public pourra donc assister à ce moment incroyable des mises bas. Je souhaite que les visiteurs prennent également conscience que notre métier est proche du vivant tant animal que végétal et que c'est une profession difficile car la nature nous rappelle souvent à l'ordre.

Suivez le guide !



JEAN-MICHEL BOIN

Directeur d'un centre d'allotement

23 - Creuse

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

En tant que coopérative d'élevage, nous organisons la production de nos éleveurs et mettons en marché leurs animaux en essayant de les valoriser le mieux possible. Notre équipe collecte les animaux pour les envoyer au centre d'allotement afin de les identifier, les peser et les trier conformément aux attentes de nos clients. Un centre d'allotement fonctionne comme un hall d'aéroport avec une partie embarquement/débarquement et une zone de repos. Il faut être respectueux des animaux, prévoyant, méthodique et organisé.

« NOTRE FILIÈRE A LE SENS DU COLLECTIF »

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

J'ai une vision optimiste de notre profession. Le public la méconnaît. À charge pour nous de montrer le vrai savoir-faire de nos éleveurs, la rigueur avec laquelle les animaux sont élevés dans le respect du bien-être animal et des mesures environnementales, pour garantir une viande de qualité aux consommateurs.

Quelle est votre vision de la filière ?

Notre filière a le sens du collectif, ce qui est important, car si un maillon de la chaîne se grippe, c'est toute l'organisation qui est remise en cause.

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

Il est important de renforcer notre lien avec le consommateur mais aussi susciter chez lui de l'intérêt et de la curiosité, lui démontrer que dans ses choix de consommation, il a aussi une responsabilité sociétale : ses choix ont une incidence sur l'économie locale et sur l'environnement.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils retiennent ?

Une organisation en cohérence avec les grandes questions de société que peut se poser tout consommateur non initié : le bien-être animal avec les zones de tri et de repos, l'environnement avec le système de lagunage et le social avec les installations de sécurité. Nous souhaitons qu'ils retiennent trois mots : sérieux, compétence et modernité.



JEAN-BENOÎT PRUVOST

Commerçant en Bestiaux

62 - Pas-de-Calais

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

Notre rôle c'est de sélectionner des bêtes pour les mettre en marché en fonction de l'offre et de la demande. On ne fait jamais la même chose tous les jours, on peut tout aussi bien charger un camion qu'aller acheter des bêtes à la ferme, que conseiller un agriculteur. Il faut aimer le contact des gens, bien connaître les animaux et ne pas avoir peur de donner de son temps.

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

Les commerçants en bestiaux s'adaptent toujours et encore aux évolutions du secteur. Les perspectives sont là, c'est un métier prenant mais passionnant, une profession qui a un savoir-faire en matière de négoce et des valeurs reconnus, et qui recrute.

Quelle est votre vision de la filière ?

Tous les jours, l'exercice du métier me permet d'apprécier le professionnalisme de ses acteurs. Nous sommes tous liés et la filière donne un sens à tous nos efforts et à notre travail.

« C'EST UN MÉTIER PRENANT
MAIS PASSIONNANT ! »

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

Il faut renouer le contact avec le grand public, montrer que tradition et modernisme se conjuguent pour un métier toujours passionnant au contact des animaux et au cœur de la filière, un métier qui attire toujours des jeunes parce qu'il allie responsabilité, initiative et contact humains.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Les visiteurs découvriront une partie de notre métier, qui s'exerce sur le centre de tri. Ils verront la constitution des lots et comment estimer un animal selon sa race, son poids et son potentiel pour définir sa destination. Ils pourront se rendre compte du suivi de la traçabilité et de l'importance accordée au bien-être des animaux.

Suivez le guide !



MARTIAL TARDIVON

Chef des Ventes d'un marché au cadran

58 - Nièvre

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

Mon rôle est d'organiser l'offre et la demande du marché au cadran et d'animer les enchères. Ce travail requiert une connaissance parfaite des animaux et demande d'être impartial, juste, ferme et d'agir avec diplomatie. C'est un métier convivial et diversifié.

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

Les marchés aux bestiaux sont des lieux de rencontres et d'échanges. Ce sont des lieux d'avenir car ils participent à l'animation du milieu rural. Les marchés au cadran se sont d'ailleurs beaucoup développés ces dernières années. En France, il s'en ouvre un par an.

Quelle est votre vision de la filière ?

Aujourd'hui, la filière viande est certainement la filière alimentaire la plus sécurisée. Depuis quelques années, il y a eu énormément de progrès en matière de traçabilité aussi bien chez les éleveurs, les commerçants que sur les marchés aux bestiaux... Quand on prend le passeport d'un animal, avec son numéro d'identité, on peut savoir exactement où il est né, passé, à quelle date, où il a été élevé...

« C'EST UNE FILIÈRE « SOLIDAIRE » D'UN BOUT À L'AUTRE »

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

C'est une idée formidable de notre filière d'avoir conçu cet événement. Nous sommes très fiers d'y participer. Nous avons pour objectif de susciter des vocations et d'attirer les jeunes vers nos métiers.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Nous allons proposer la visite guidée de notre structure et aiguiller les visiteurs sur nos entreprises partenaires. Le grand public pourra découvrir le travail des secrétaires pour la récupération des annonces, des bouviers qui s'occupent du tri et de la circulation des animaux et assister au déroulement de la vente... Nous souhaitons expliquer notre métier, montrer que les animaux sont bien traités et être totalement transparents.



ERIC BARNAY

Directeur d'abattoir

31 - Haute Garonne

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

Mon rôle est de mener une équipe, de prospecter, d'entretenir la relation avec les clients et de collaborer avec les services vétérinaires. Je suis présent dès 3h du matin pour « soutenir » les équipes. Il faut être multifonction et avoir un bon relationnel.

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

L'abattage est un maillon essentiel pour passer de la fourche à la fourchette !

Quelle est votre vision de la filière ?

Nous sommes tributaires les uns des autres. Nous n'existerions pas sans l'élevage et la boucherie sans l'abattage...

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

Ces portes ouvertes seront l'occasion de faire comprendre au public que l'abattoir est le pilier de la traçabilité et le garant de la santé publique. Nous espérons convaincre le consommateur que notre travail est bien contrôlé et réglementé.

« L'ABATTOIR EST LE PILIER DE LA TRAÇABILITÉ ET LE GARANT DE LA SANTÉ PUBLIQUE »

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Nous souhaitons faire découvrir tous les corps de métiers d'un abattoir qui sont présents : les manutentionnaires, les personnes qui travaillent sur chaînes, les responsables qualité... Montrer que nous sommes « responsables » et garants des qualités sanitaires et organoleptiques des viandes.

Suivez le guide !



MARIE-CARMEN LAVIELLE

Artisan Boucher

40 - Landes

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

Nous achetons les bêtes et une fois abattues, nous les préparons pour les proposer aux clients qui ont besoin d'être conseillés dans leurs choix. Il faut être motivé, passionné, être accueillant et savoir conseiller.

« LA BOUCHERIE ARTISANALE EST UN MÉTIER D'AVENIR »

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

C'est un métier d'avenir, les offres d'emplois dans ce secteur sont nombreuses.

Quelle est votre vision de la filière ?

Tous les maillons de la filière sont importants. Nos clients nous demandent chaque jour l'origine de notre viande, savoir si on s'approvisionne au plus près pour respecter l'environnement.

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

C'est l'opportunité pour la boucherie artisanale d'intéresser les jeunes à venir vers cette profession et de les informer sur tout ce qui se passe en amont de ce métier.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Nous ouvrirons exceptionnellement nos laboratoires et nous mettrons en avant des produits que les consommateurs ne connaissent pas. Ce sera un moment de convivialité, d'échanges autour de dégustations. On veut que le grand public reconnaisse le sérieux de notre profession.



PASCAL GONNORD

Artisan Tripier

79 - Deux-Sèvres

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

Nous vendons nos produits tripiers sur les marchés, tous les matins. L'après-midi, nous allons acheter auprès des abattoirs notre matière première pour la transformer. Pour être artisan tripier, il faut être un « lève-tôt » et courageux.

« ON EST DES PARTENAIRES ET ON TRAVAILLE EN TOUTE CONFIANCE »

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

Aujourd'hui, les produits tripiers connaissent un effet de mode. Le faible prix et l'intérêt pour ces produits suscité par les émissions culinaires à la TV expliquent cet engouement. Il faut réinventer ce métier qui se raréfie en créant des nouvelles recettes comme des hamburgers de joue de bœuf par exemple.

Quelle est votre vision de la filière ?

On est des partenaires et on travaille en toute confiance.

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

Nous souhaitons montrer au grand public comment on travaille, notre professionnalisme, faire découvrir nos produits français et connaître nos régions. Et les attirer sur nos étals et dans nos boutiques. Il s'agit également de donner envie aux jeunes d'apprendre notre métier.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Nous allons proposer la visite de notre laboratoire et de nos frigos, les normes d'hygiène très strictes que nous devons respecter et finir la visite par une dégustation. Nous souhaitons que le grand public reparte avec une belle image de notre métier. Nous sommes prêts à les accueillir !

Suivez le guide !



GUILLAUME SIMONNET

Chef Boucher en grande distribution

78 - Yvelines

Quelles sont vos missions au quotidien et les qualités requises pour les accomplir ?

En priorité, je m'occupe des clients : je les accueille et les conseille. Je gère également une équipe d'une quinzaine de personnes et l'approvisionnement de mon rayon. Il faut aimer le contact avec la clientèle, bien connaître les produits et être passionné.

Comment voyez-vous l'avenir de votre profession ?

Il va y avoir une pénurie de bouchers dans les années à venir. Il y aura donc de nombreux emplois à pourvoir.

Quelle est votre vision de la filière ?

Notre filière est une filière responsable et engagée au seul service du consommateur.

« UNE FILIÈRE RESPONSABLE AU SERVICE DU CONSOMMATEUR »

Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Rencontres MADE in VIANDE ?

Nous souhaitons faire découvrir nos métiers car de nombreux consommateurs n'imaginent pas toute la diversité d'emplois qu'offre le rayon viande dans une grande surface.

Que pourront découvrir les visiteurs, à l'occasion de cette porte ouverte ?

Que souhaitez-vous qu'ils en retiennent ?

Le public découvrira notamment le travail au quotidien avec les équipes et le soin que nous apportons au produit pour en assurer la qualité. Et que nous proposons, en grande surface, un large choix de produits pour tous les goûts et tous les budgets.

Informations pratiques / Contacts



DEMANDEZ LE PROGRAMME !

Du 25 au 31 octobre 2014, participez aux **Rencontres MADE in VIANDE** près de chez vous.

Pour plus d'information, retrouvez la liste complète des portes ouvertes (dates, horaires, lieux...) et la programmation des 4 Villages MADE in VIANDE (animations, stands...) sur le site

la-Viande.fr

ESPACE PRESSE

presse.ccomvous.com/les-rencontres-madein-viande/

interbev.fr/communication/presentation/espace-presse/communiqués-de-presse/

CONTACTS PRESSE

Ailleurs Exactement

Florence Clisson

florence.clisson@ailleurs-exactement.com - 06 15 91 17 32

INTERBEV

Cécile Lardillon

c.lardillon@interbev.asso.fr - 01 44 87 44 76

Crédits photos : Aldo Soares, Jean-Louis Padis, Louis-Jean Gorry, Richard Mothes.

Notes



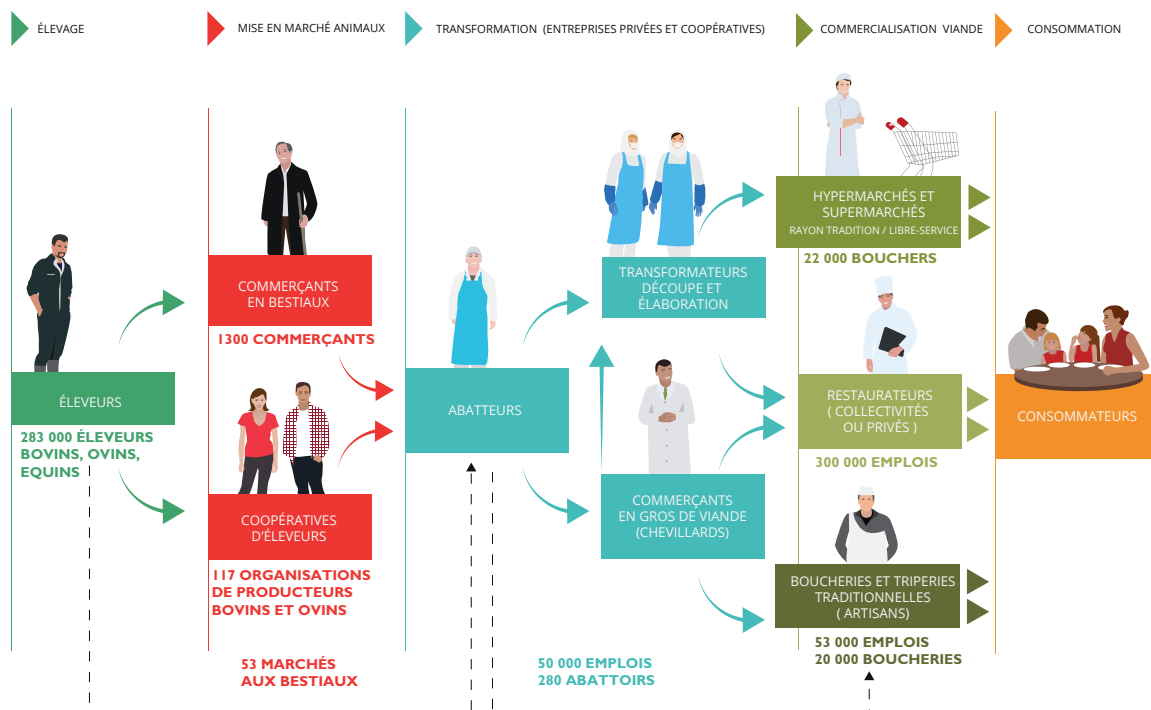
LA FILIÈRE, MODE D'EMPLOI

24 MÉTIERS... 24 SPÉCIFICITÉS

La filière élevage et viande compte près de 500 000 emplois directs ou indirects sur tout le territoire. Alors que le secteur de la transformation (entreprises de viande) représente 28% de l'effectif salarié de l'industrie agroalimentaire, la filière est le 1^{er} employeur du secteur agricole. En 2018, c'est plus de 20 000 emplois qui seront à pouvoir.

Si l'on distingue 4 grands secteurs d'activités avec l'élevage, la mise en marché, la transformation et la commercialisation, **la filière possède une « palette » très large de métiers** : de l'éleveur au boucher, en passant par le logisticien en animaux vivants, ou le technicien qualité, chacune de ces professions nécessite des compétences particulières et des niveaux de qualification et d'études spécifiques.

LA FILIÈRE FRANÇAISE DE L'ÉLEVAGE ET DES VIANDES





LA FILIÈRE, MODE D'EMPLOI

LA VIANDE, PIÈCE MAÎTRESSE DE L'ÉCONOMIE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

Aujourd'hui, avec près d'un demi-million de professionnels, 5,8 millions de tonnes de viande consommées par an, représentant 21% des dépenses alimentaires des foyers*, la filière élevage et viande est sans conteste un secteur clé de l'économie française. Chaque maillon contribue à la dynamique sociale et économique du pays.

1^{er} producteur européen de viande bovine et de viande de veau, 3^{ème} producteur européen de viande ovine et caprine et 4^{ème} producteur en Europe pour la viande chevaline, la filière française, par l'importance et la variété de son cheptel, tient un rôle prépondérant au sein de l'Europe et sur la scène internationale.

L'avenir de la filière revêt donc un caractère essentiel pour l'économie, l'emploi et l'aménagement des territoires ruraux. Mais, l'avenir, c'est avant tout ses hommes et ses femmes qui souhaitent partager leur passion, leurs valeurs et leur expertise et ainsi transmettre aux générations futures l'envie de préserver ce patrimoine et montrer combien tous les maillons de cette grande chaîne sont inéluctablement liés entre eux.

Le patrimoine culinaire français est connu et reconnu aux quatre coins du monde pour sa gastronomie, ses recettes traditionnelles et créatives mais aussi pour la qualité de sa viande, ce qui explique que ce secteur soit devenu une des pièces maîtresses de l'économie française et européenne.

Les Rencontres MADE in VIANDE, grâce à leurs 2 500 portes ouvertes et leurs 4 villages d'animations, sont l'occasion de découvrir les différents métiers de la filière élevage et viande pour la plupart méconnus du public, de rencontrer des hommes et des femmes conscients de leur responsabilité alimentaire et nutritionnelle et qui travaillent dans un but commun : servir une viande de qualité au consommateur.

Démonstrations de savoir-faire, témoignages d'experts, cette première édition représente une véritable opportunité d'attirer les jeunes et de leur ouvrir de réelles perspectives d'emploi, de formation, voire de transmission.

* (source alimagri - juillet 2012)



UNE FILIERE AU SERVICE DU CONSOMMATEUR

Les femmes et les hommes de la filière agissent ensemble au quotidien pour assurer le bien-être des animaux, garantir la traçabilité des viandes, leur sécurité sanitaire et proposer une viande de qualité aux consommateurs. Ils participent également à la préservation de l'environnement. **Saviez-vous que l'élevage permet de valoriser 13 millions d'hectares de prairies et de parcours montagneux, soit 1/5 de la surface du pays ?** Ces champs où pâturent les herbivores, jouent un rôle clé dans la protection des sols, dans le stockage de carbone, l'épuration des eaux, la biodiversité et la typicité des paysages français.

C'est pourquoi en ouvrant leurs portes, les acteurs de la filière souhaitent montrer au public leur engagement et le travail accompli à chaque étape de production.

C'est cela **les Rencontres MADE in VIANDE**... une filière qui s'ouvre en toute transparence à ses consommateurs.

RAPPEL

La traçabilité permet de garantir le transfert de l'information sur l'origine du produit et de s'assurer du respect des bonnes pratiques et conditions sanitaires, tout au long des étapes de production : de l'élevage des animaux à la commercialisation de la viande.

Les principaux outils de la traçabilité des viandes sont :

- L'identification de l'animal (boucle, puce électronique)
- Les documents d'identification (passeport des bovins, document de circulation des ovins, carnet d'identification des chevaux...)
- Le numéro d'abattage et le numéro de lot
- L'étiquette informative de la viande.

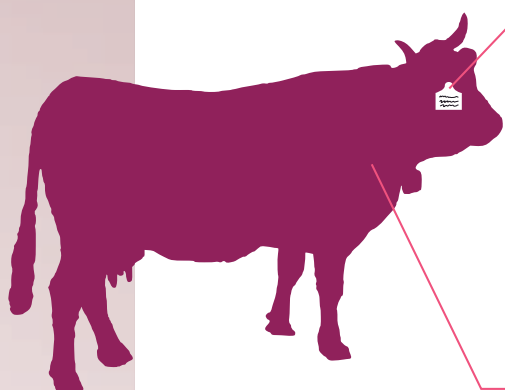
NOUVEAUTÉ EN 2014 : LE LANCEMENT D'UNE SIGNATURE COMMUNE « VIANDES DE FRANCE »

Au travers de cette démarche, les professionnels des filières françaises d'élevage garantissent aux consommateurs des produits issus d'animaux nés, élevés, abattus, puis découpés et transformés sur le territoire national, avec des conditions de production, de transformation et de commercialisation exigeantes, dans le respect d'un droit du travail français protecteur des salariés, de l'environnement, du bien-être animal et l'assurance d'une traçabilité totale, de contrôles par les pouvoirs publics et de normes sanitaires très rigoureux.



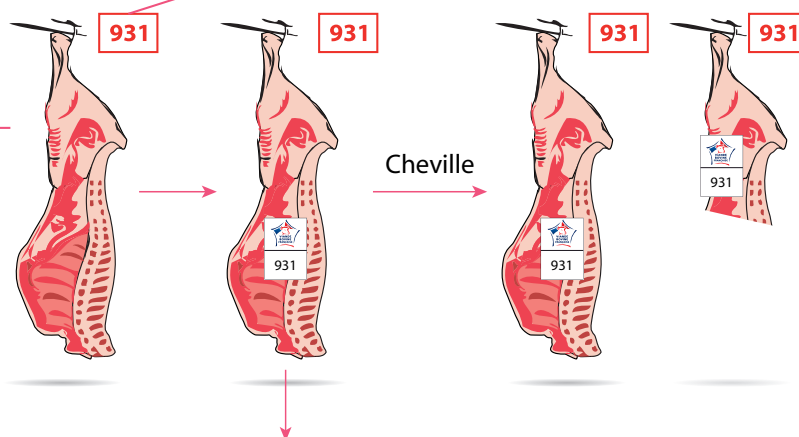


UNE TRAÇABILITÉ TOTALE À CHAQUE ÉTAPE DE LA PRODUCTION

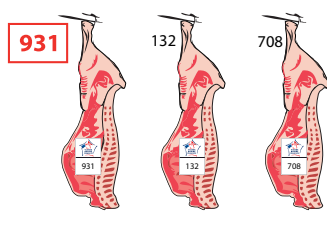


Registre d'abattage

N° de cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
OUI	47 2101 2472	931



Découpe en atelier



Facture N°...

Viande
sous vide VF
Lot N°12

Lot N°12



Lot N°12

Fiche de découpe

Lot N°12
Carcasses N° **931** - 132 - 708



L'ÉLEVAGE

L'activité d'élevage consiste à assurer le développement de l'animal tout au long de sa vie, en veillant à sa bonne santé et à son bien-être dans un environnement favorable.

CHIFFRES...

350 000 emplois équivalents temps plein estimés dont 283 000 éleveurs
(200 000 éleveurs bovins - 23 000 éleveurs ovins et 60 000 éleveurs équins)

1^{er} secteur en matière d'emploi de la filière

Plus de 8 500 emplois à pourvoir d'ici 2018
(dont 4 500 éleveurs bovins allaitants et 4 000 éleveurs ovins)



BON À SAVOIR...

1/4 des exploitations agricoles françaises est dirigé par des femmes.
Près 1/3 d'entre-elles a choisi de se consacrer à l'élevage d'ovins,
de caprins et d'autres herbivores. *Source RA 2010*

Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur **la-Viande.fr**



L'ÉLEVAGE

ÉLEVEUR BOVIN

Exploitation agricole - Étable, pâturage

Missions opérationnelles & relationnelles

Soins des animaux • Entretien de l'exploitation •
Commercialisation • Gestion comptable et suivi administratif

ÉLEVEUR OVIN

Exploitation agricole - Bergerie, estives

Missions opérationnelles & relationnelles

Soins des animaux • Entretien de l'exploitation •
Commercialisation • Gestion comptable et suivi administratif

ÉLEVEUR ÉQUIN

Exploitation agricole - Écurie

Missions opérationnelles & relationnelles

Soins des animaux • Entretien de l'exploitation •
Commercialisation • Gestion comptable et suivi administratif

ÉLEVEUR DE VEAUX DE BOUCHERIE

Exploitation agricole - Étable, pâturage

Missions opérationnelles & relationnelles

Soins des animaux • Entretien de l'exploitation •
Mise en œuvre d'un plan alimentaire adapté •
Gestion comptable et suivi administratif

TECHNICIEN D'ÉLEVAGE

Chambre d'agriculture - Institut technique - Organisation de
producteurs - Syndicat - Organisme ou entreprise de sélection

Missions opérationnelles & relationnelles

Observation du troupeau • Enregistrement, interprétation
et analyse des informations et des résultats techniques
de l'élevage • Conseil auprès de l'éleveur

OUVRIER AGRICOLE EN ÉLEVAGE

Exploitation agricole multi-espèces

Missions opérationnelles & relationnelles

Assistance au chef d'exploitation dans l'ensemble
de ses missions • Soins des animaux •
Entretien de l'exploitation

Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur la-Viande.fr



LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

La mise en marché regroupe les métiers qui consistent à acheter et / ou vendre les animaux d'élevage destinés à la reproduction, à la boucherie ou à l'export.

CHIFFRES...

3 700 emplois en France (dont 1 300 commerçants en bestiaux)

117 coopératives (organisations de producteurs bovins et ovins)

250 postes de commerçants en bestiaux à pourvoir d'ici 2018



© FFCB - JM Labat

Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur **la-Viande.fr**



LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

COMMERÇANT EN ANIMAUX VIVANTS

Entreprise de négoce de bestiaux -
Coopérative - Marché aux bestiaux

Missions opérationnelles & relationnelles

Sélection et achats des animaux • Logistique (collecte, tri, transport...) • Vente des animaux au meilleur prix et sur les marchés les plus rémunérateurs

LOGISTICIEN EN ANIMAUX VIVANTS

Entreprise commerciale

Missions opérationnelles & relationnelles

Organisation logistique (traitement et gestion des commandes, expédition, transfert...) • Négociation des coûts de transport • Prospection de nouveaux marchés • Gestion des commandes

CHEF DES VENTES SUR UN MARCHÉ AU CADRAN

Marché au cadran

Missions opérationnelles & relationnelles

Organisation et animation des enchères • Administration (gestion des litiges, des garanties de paiement...)

RESPONSABLE DE MARCHÉ AUX BESTIAUX DE GRÉ À GRÉ

Marché aux bestiaux

Missions opérationnelles & relationnelles

Gestion des équipes • Gestion comptable • Relations avec les utilisateurs (gestion des litiges...) et administration

Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur la-Viande.fr



LA TRANSFORMATION

La viande fait l'objet d'un travail soigné et rigoureux de la part des professionnels du secteur de la transformation. Ils interviennent à différents niveaux de la chaîne de production afin de **transformer l'animal en carcasse puis la carcasse en morceaux**. Ces différentes phases sont appelées « *transformation* ».

CHIFFRES...

204 036 salariés en France (dont 50 000 employés dans l'industrie de l'abattage/découpe, toutes espèces confondues)

2^{ème} secteur de la filière en matière d'emploi

4 500 emplois à pourvoir d'ici 2018



BON À SAVOIR...

Les abats ou produits tripiers font partie du cinquième quartier, appelé ainsi par opposition aux quatre quartiers - deux pour l'avant et deux pour l'arrière - de la carcasse de l'animal.

Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur **la-Viande.fr**



LA TRANSFORMATION

OPERATEUR DE CENTRE DE TRI/BOUVIER

Centre de tri - Marché - Abattoir

Missions opérationnelles & relationnelles

Vérification des documents qui accompagnent les animaux •
Résolutions des éventuelles anomalies • Organisation du
logement des animaux et tri • Suivi sanitaire

RESPONSABLE D'ATELIER DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Abattoir - Industrie agroalimentaire

Missions opérationnelles & relationnelles

Pilotage de l'atelier de transformation • Gestion du personnel •
Planification et contrôle du plan de charge de l'atelier

OPERATEUR EN 1^{RE} TRANSFORMATION DES VIANDES

Industrie agroalimentaire - Abattoir

Missions opérationnelles & relationnelles

Opérations de transformation d'un animal vivant en carcasse,
quartiers et abats dans le respect des procédures de sécurité
sanitaire et sous le contrôle du chef d'atelier

OPERATEUR EN 2^E TRANSFORMATION DES VIANDES

Industrie agroalimentaire - Atelier de découpe

Missions opérationnelles & relationnelles

Découpe, désossage, parage et piéçage dans le respect
des procédures de sécurité sanitaire et sous le contrôle
du chef d'atelier

RESPONSABLE QHSE

(Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement)

Abattoir, entreprise de transformation, découpe et élaboration
Industrie agroalimentaire - Grande distribution - Restauration -
Entreprises de viande

Missions opérationnelles & relationnelles

Elaboration des règles de qualité • Surveillance sanitaire •
Analyse et gestion du risque • Management et encadrement
des techniciens qualité

TECHNICIEN QUALITÉ

Abattoir, entreprise de transformation, découpe et élaboration
- Centre de tri - Marché - Abattoir - Industrie agroalimentaire -
Grande distribution - Restauration - Entreprises de viande

Missions opérationnelles & relationnelles

Contribution à l'élaboration et au suivi des règles de qualité •
Contrôle des produits et du respect des cahiers des charges,
analyse des performances de qualité

LOGISTICIEN DES PRODUITS CARNÉS

Industrie agroalimentaire - Entreprise commerciale - Grande
Distribution - Restauration - Secteur de la boucherie

Missions opérationnelles & relationnelles

Gestion de l'approvisionnement, du conditionnement et de
l'expédition des produits finis • Optimisation des achats du
stockage et du transport • Prospection de nouveaux marchés •
Relations fournisseurs et clients

GROSSISTE EN VIANDE

Bureau - Entrepôt frigorifique

Missions opérationnelles & relationnelles

Identification des besoins des clients, conseil •
Commande en gros de viandes et d'abats •
Négociation des tarifs • Gestion des stocks, du transport
des marchandises • Prospection

Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur la-Viande.fr



LA COMMERCIALISATION DES VIANDES

La commercialisation de la viande regroupe les métiers qui consistent à travailler et préparer la viande pour répondre aux attentes des consommateurs (goût, tendreté, praticité...), et à la vendre.

CHIFFRES...

80 000 personnes travaillent dans le secteur de la boucherie
(53 000 en boucheries et triperies traditionnelles, 22 000 en grande distribution + autres conjoints, aides parentaux, salariés, apprentis...)

20 000 boucheries artisanales dont 800 boucheries chevalines en France

280 lieux de ventes (boutiques, marchés) pour les produits tripiers

4 500 postes de bouchers à pourvoir d'ici 2018

BON À SAVOIR...

42 steaks hachés : c'est la consommation annuelle moyenne de steaks hachés par personne en France, soit 4,24 kg de steaks hachés consommés par chaque Français par an. Source SNIV - Avril 2011



Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur **la-Viande.fr**



LA COMMERCIALISATION DES VIANDES

ACHETEUR EN VIANDE

Grande distribution - Restauration - Secteur de la boucherie

Missions opérationnelles & relationnelles

Définition des besoins • Sélection des fournisseurs • Négociation des produits • Prospection des nouveaux fournisseurs

BOUCHER PRÉPARATEUR

Grande distribution - Boucherie artisanale

Missions opérationnelles & relationnelles

Découpe, transformation, préparation des viandes • Mise en œuvre de techniques de conservation • Accueil et service des clients

EMPLOYÉ EN BOUCHERIE

Grande distribution - Boucherie artisanale - Triperie artisanale

Missions opérationnelles & relationnelles

Réception des marchandises • Découpe simple • Dressage des produits • Mise en rayon • Conseil aux clients

CHEF BOUCHER EN GRANDE DISTRIBUTION

Grande distribution

Missions opérationnelles & relationnelles

Approvisionnement et contrôle des produits • Gestion des stocks • Découpe, transformation, préparation des viandes • Merchandising • Gestion des résultats et des équipes

ARTISAN BOUCHER

Boucherie artisanale

Missions opérationnelles & relationnelles

Approvisionnement • Découpe, transformation, préparation des viandes • Vente • Relation avec les fournisseurs et les clients • Encadrement des salariés • Gestion d'entreprise

ARTISAN TRIPIER

Magasin traditionnel - Marchés

Missions opérationnelles & relationnelles

Approvisionnement • Préparation et transformation des abats • Vente • Gestion d'entreprise

Retrouvez plus d'informations sur les métiers de la filière sur la-Viande.fr



LE SAVIEZ-VOUS ?

CÔTÉ VIANDE...

- La consommation de viande ne cesse de diminuer depuis une dizaine d'années. La majorité des Français sont des petits consommateurs de viande de boucherie (bœuf, veau, agneau, porc frais et viande chevaline) : ils en mangent en moyenne 3 fois par semaine.

Source - CREDOC, enquêtes CCAF 2004 et 2007

- Selon les niveaux moyens de consommation en France, les produits carnés dans leur ensemble représentent :
 - La première source de fer : ils contribuent à 22,4 % des apports
 - La première source de vitamines du groupe B puisqu'ils contribuent à 43,7 % des apports en vitamine B12, à 37,4 % de ceux en vitamine B3, à 26,2 % de ceux en B6 et à 21,4 % de ceux en B5
 - La deuxième source de zinc (18,7 % des apports) après le fromage (19,4 %)

Source - CIV - L'alimentation des Français. Quelle place pour la viande aujourd'hui - données CCAF 2007 du Crédoc

- En France, 20 % des viandes de boucherie sont consommées hors du domicile. Environ 60 % de cette quote-part sont destinés à la restauration commerciale.

Source - Crédoc, enquête FranceAgriMer, 2008

- La viande hachée de bœuf reste le principal débouché en restauration hors domicile et représente 45 % des viandes servies.

Source - Crédoc, enquête FranceAgriMer, 2008

CÔTÉ BOVIN ET VEAU...

- La France possède le 1^{er} cheptel d'Europe et détient 11 principales races à viande.

Source - France AgriMer février 2013

- Une ferme d'élevage française compte 50 vaches en moyenne. *Source BDNI - traitement Agreste 2012*
- L'alimentation des troupeaux est produite à 90 % sur l'exploitation et même à 95 % sur le territoire national.

- La France est le 7^{ème} pays en termes de production de viande bovine au niveau mondial. (1,5 millions de tonnes équivalent carcasse) *Source - FranceAgriMer 2013*

- En France, la viande de bœuf est la troisième viande la plus consommée après la volaille et le porc.

- Les Français consomment en moyenne 30 g de viande de bœuf par jour.

Source - Crédoc, enquête CCAF 2010 – Niveaux de consommation en France chez les 18 ans et plus

- En 2012, le bœuf représente 41 % des achats de viande de boucherie des ménages français.

Sources : Panel consommateurs Kantar Worldpanel - Achats de viande de boucherie (bœuf, veau, agneau, cheval, porc et leurs produits tripiers) par les ménages en 2012

- La France est le 1^{er} consommateur de viande de veau en Europe.



LE SAVIEZ-VOUS ?

CÔTÉ OVIN...

- 5,8 millions de brebis en France en 2012.
Source - Estimations GEB d'après statistiques nationales et FAO
- La Chine est le 1^{er} consommateur mondial de viande ovine loin devant l'Australie et la Turquie.
Source - Commission européenne et estimation GEB
- La France se situe en 4^{ème} position derrière la Grèce, le Royaume-Uni et la Roumanie pour la consommation de viande ovine.
Source - SSP

CÔTÉ EQUIN...

- 1 million d'équidés toutes races confondues, 38 200 élevages de chevaux en France en 2012.
Source - IFCE et SIRE (=Institut français du cheval et de l'équitation – Système d'Information relatif aux équidés)
- 9 races de trait en France.
- La consommation de viande chevaline représente 0,5% de la consommation totale de viande en France. *Source - FranceAgriMer*
- Les Français consomment 290 g/an et par habitant de viande chevaline.
Source - FranceAgriMer